

SALSE E SUGHI

Burro aromatizzato all'acciuga

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

burro
acciuga sotto sale
pepe bianco.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Tritate i filetti a coltello, dopo averli dissalati e liberati dalle spine, poi mescolarli al burro ammorbidito a temperatura ambiente.



3 Aggiungere una spruzzatina di pepe bianco.



4 Arrotolare nella pellicola e riporre in frigorifero fino ad indurimento.

